

干锅鹅翅加盟费是多少 天门干锅鹅翅 干锅鹅翅

产品名称	干锅鹅翅加盟费是多少 天门干锅鹅翅 干锅鹅翅
公司名称	南漳县陈华波干锅鹅翅王店
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市南漳县城关镇凤凰大道民俗风情街82号
联系电话	13597500191

产品详情

制作要领： 1鸭头有进口和国产两种，进口成本较高质量较好，但国产的质量也不错，主要是看鸭头是否白净肉厚色泽灰暗头皮紧瘦的不能用，在则要看鸭头眼睑有无残毛， 2鸭头一般带有鸭舌，鸭舌下面藏匿着少量的细沙应仔细的清洗干净。 3鸭儿清洗后放入沸水中氽透，在放入川式红卤水中卤制20分钟左右，用筷子往鸭头上扎时，感觉稍硬即可捞出，并记卤制过火否则炒时易烂不成形 4炒至前将卤制好的鸭子从中间批成两半然后于配合一起炒制，炒时加入干锅老油及自制的密制酱，使鸭头充分入味。

的干锅红油

原料：花生油10KG香油（就是芝麻油）1KG鸡油300G糍粑辣椒1KG辣椒面500G郫县豆瓣500G香辣酱300G干青花椒250G桂皮20G香叶10G4个 丁香5G白蔻5G八角、陈皮（桔子皮）各10G5G罗汉果4个香葱100G香菜杆100G姜片、蒜瓣各50G广胡萝卜250G

制作： 1锅中放入花生油，天门干锅鹅翅，芝麻油，鸡油混匀后烧至五成热放入胡萝卜，蒜瓣，姜片，香葱，香菜，青花椒炸香出味水份净干时，放入辣椒面，糍粑辣椒，豆瓣，香辣酱，及香料用中火翻炒至辣香味出油色红亮时关火，加盖放至一夜 2将隔夜的原料重新上火以小火加热翻炒至酱料兑水吐油，锅内泡细密气泡，水份净干时离火捞出料渣，过滤取油放入不锈钢桶内，干锅鹅翅加盟，加盖保存24小时以上，烹制时取用。特点：香味浓纯，油红色靓。美味适中略有青麻香味。

操作要点：花生油，香油，鸡油各自的沸点不同，因此入锅后不能将油温烧至过高，此油炼制方式与众不同，先将各种调料香料炒至刚出色出味即关火，通过热油浸制入液使各种调料和香料全部溶解水解然后在用小火炒干水份，使炼制的红油香辣味更加浓郁醇厚色红靓丽。

四川干锅鹅掌鹅翅的做法:

材料：鹅翅、红椒、香菜、葱、姜、大蒜、调味料：老抽、糖、鸡精、蚝油、豆瓣酱

做法：

一、香菜、葱、洗净切段，大蒜、姜切片，红椒切丝，

二、鹅翅洗净切两段，焯水，沥干后，用白胡椒涂在鹅翅上，干锅鹅翅加盟费是多少，放置15分钟，入油锅炸至外皮金黄

三、取一个空碗，放入老抽、糖、鸡精、蚝油，将炸好的鹅翅浸入其中，腌十分钟

四、锅内重新放少许油，下豆瓣酱炒出红油，下入腌好控干水份的鹅翅煸炒，即而放入姜片，蒜片、葱段，红椒，炒至红椒断生，关火放入香菜段炒匀即可自

干锅鹅翅加盟费是多少-天门干锅鹅翅-干锅鹅翅由南漳县陈华波干锅鹅翅王店提供。干锅鹅翅加盟费是多少-天门干锅鹅翅-干锅鹅翅是南漳县陈华波干锅鹅翅王店今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陈总。